

Triušienos dešrainis su šonine



Gaminimas

1. Šviežias triušienos dešreles apsukite („subintuokite“) šoninės juostelėmis.
2. Įkaitinkite keptuvę, ištirpinkite kokoso aliejų ir iškepkitė paruoštas šviežias triušienos dešreles (vis pavartant kepti apie 7-9 min.).
3. Jei išigyty bandelės neįpjautos, tuomet įpjaukite jas per centrą, išilgai. Įpjautas bandeles pašildykite.
4. Pašildytų bandelių sieneles patepkite padažais, į vidų įdėkite po dvi kokosų aliejuje iškeptas triušienos dešreles apvyniotas šonine ir apibarstykite kietuoju sūriu.
5. Taip pasiruoškite visus dešrainius ir juos išdėliokite ant skardos, kad viskas gerai pašiltų ir išsilydytų sūris, pašaukite į 150 C orkaitę 5-7 min.
6. Išsilydžius sūriui, dešrainius išimkite iš orkaitės ir pagardinkite marinuotais agurkėliais ir paprikomis, sultenių lapais, žirnių, saulėgrąžų ir porų daigais.

Skanių akimirklų linki UAB "Baltic Larus" kolektyvas!
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me Šviežių triušienos dešrelių
3 bandelės	dešrainiams
80 g	šaltai rūkytos pjaustytos kiaulienos šoninės
1 a.š.	garstyčių ir medaus padažo
1 a.š.	česnakinio padažo
pagal poreikį	kietojo sūrio
60 g	marinuotų mini agurkėlių
pagal poreikį	sultenių
pagal poreikį	žirnių daigų
pagal poreikį	saulėgrąžų daigų
pagal poreikį	porų daigų
kokosų aliejaus	dešrelių kepimui
30 g	marinuotos paprikos